29

QUÆSTIO MEDICA
CARDINALITIIS DISPUTATIONIBUS
MANE DISCUTIENDA
IN SCHOLIS MEDICORUM
Die Jovis 19. Martij.
M. ANTONIO DE CAEN,
Doctore Medico, Præside.

Est ne in cibis sumendis ordo servandus?

I.

CIBORUM omnium parens est natura, gula vorax, Medicina præses. Hæc optima vitæ custos, non modo naturam imitatur, cibis ad salutem utilibus homini propositis: verùm etiam castigat gulam, dum eorum tantam varietatem dubiis mensis appositam aliquo saltem sumendi ordine reprimit, & minùs noxiam reddit. In quo artis beneficentissimæ officio dubitari potest, utrum minor utilitas reposita sit ad nutritionis probitatem, quàm in alimentorum delectu. Ut ut enim quis succi copiâ, qualitate, coctionisve facilitate distinxerit id omne, quod calidum, & humidum, suâ substantiæ familiaritate in nostram convertitur. Attamen non mediocrem suæ vitæ injuriam facit, quisquis illud promiscuè haustum, nec institutâ salubri quâdam prioris, ac posterioris ratione dirigit ad caloris nativi, & partium coctioni ministrantium vires. Quòd si iniquâ cibi ad eas proportione, comparationéque

offenduntur, pariter titubat, ruitque chyli confectio, & valetudinis conservatio.

II.

UNO ferè ægrotamus, valemusque sanguine, proximo totius corporis alimento, & simplicissimo cujusque partis instrumento. Ejus originem ab uno corde ducunt, qui cremorem, in quem statim commutantur alimenta, acceptum referunt acido cuidam fermento. In hoc tota esse videtur ætas nostra: ita turget, ut in varia hinc inde discedatur doctrinarum divortia de coctionis negotio: quamquam de hoc omnes unâ mente, & voce consentiunt, ut existiment nobiscum, talem necessariò futurum esse sanguinem, qualis fuerit chylus à primâ coctione ciborum, atque alterum alteri laude responsurum, aut vitio. Iste igitur lacteus liquor, nisi ex ciborum particulis primùm in ore comminutis, ac deinde in ventriculo attritis, omninóque fusis liquescat, inde deducitur crudus, plurimáque adhuc crassiorum sordium mole rudis, & impurus. Hanc autem omnem impuritatis labem brevi excipit sanguis, neque unquam deponit, aut secum patitur; quin eam toti deinceps corpori aspergat, nec sinè insigni damno sanitatis, quam propiùs regit, & gubernat.

III.

NIHIL nos alit, nisi vitæ quondam particeps fuerit. Hujus discrimina à plantis,& Animalibus longè quæruntur; propiùs verò ab eâ materiæ conditione, ex quâ cibus concrevit multiplex, & diversus: substantiâ quidem, durus, mollis; tenuis, crassus, rarus,densus,asper,lævis, friabilis lentus. Quo peculiari constitutionis nomine æquè inter se discrepat, ac ullâ primarum qualitatum mensurâ. Ab hac materiæ diversitate, non omnis abest affinitas, quæ alimento nobiscum intercedit; sed alia tantummodò, atque alia nascitur hujus ritè coquendi difficultas, aut cocti utilitas minuitur. Quemadmodum enim fugacis molliorisque naturæ fructus ὡραῖοι æstivo sole confecti quàm primùm carpuntur; Autumnales verò crassiores & duriores, diu ex arboribus pendent ad tardiorem maturitatem: Ita etiam

tenerioris concretionis cibi nativo calore facilè ſubacti citiùs ſecedunt è ventriculo; dum ei adhuc contumaciùs reſiſtunt, quotquot firmiorem nacti ſunt fibrarum texturam. Unde nefas eſt hos velut coctu difficillimos, illis longè facilioribus præmitti: & ſingulos inordinato paſtu ſumi ab eo, qui de coctione tam bene judicare, quàm de ſuâ ſalute bene mereri cupit.

IV.

TOTIES ventriculi coctio ex naturæ votis minùs ſuccedit, quoties cibus qualiſcúmque in ſuavem cremoris liquorem converſus, ſentit ſibi longiorem ad decedendum moram, & impedimentum injici ab alio crudo, qui prior hauſtus poſticis ventriculi foribus peſſulum obdit, ut alter diu retentus in hac primâ vitæ officinâ, præter modum torreatur obnoxiùs corruptioni nuſquam emendandæ, ex quâ nauſea, præcordiorum dolor, fœtidi ructus: Velut gratiſſima quævis fercula, ſi diuturniori igne torquentur, priſtinam ſaporis gratiam, aut nidore, aut acore perdunt. Quamobrem ad præcipuam coquendi facilitatem, jura, decoctaque carnium præire debent, ſolentque carnibus quorumcúmque Animalium: & hæ elixæ ſuffocatis, ſuffocatæ minutim conciſis, conciſæ aſſis, aut frixis, aſſæ denique ſale duratis, & fumo. Domeſticæ etiam animantes præcedunt agreſtes, è quibus montanæ, & aquaticæ aves hanc claudunt veſcendi ſcenam. Herbarum quoque folia primis menſis; turiones, caules, & fructus, quò ſunt duriores eò magis ſervantur ſecundis, velut boleti, & tubera. Quaſi medicina in hoc gulæ veneno nondum adhuc hominis ſalutem deſperaret: dum tardiùs ſumi jubet, quicquid frigidius, craſſiuſve diuturniori indiget ventriculi operâ; non ſecus ac ei primùm tradi, quicquid temperatius, ſuáque teneritate comparatius eſt, ut ſtatim ſolvatur, ſolutum effluat ad regiam ſanguinis viam.

V.

SANITATEM itaque pro edendi voluptate paciſcitur, qui uno, eodémque tempore quodlibet eſculenti genus devorat, coctu promptum, tardúmve fuat,

quale periculum ferè nemo ſibi præcavet à farciminibus, ſalſamentis, aliiſque condimentis, quæ vario rerum diverſarum mangonio adulterata, omnem ſuſque deque habent ſumendi ordinem. Neque hunc rectè ſequitur, quiſquis paſtum velut ædificium ex craſſiore fundat alimenti materiâ: aut menſæ accumbens ſtatim ventriculum, velut utriculum nimio potu diſtendit, aut diſſoluit. Ut enim altero edendi vitio obex interponitur chylo ad exitum parationi: ſic altero deinde, laudabilis quiſque cibus fluctuanti agitatione præceps, ſuam antevertit elaborationem; quàm promovet potus viciſſim, & identidem aſſumptus, ex aquâ tamen ſalubrior, quàm ex vino ſaltem meraco. Cujuſmodi autem placuerit, ei nec omnino parcendum erit, nec largiùs unquam indulgendum. Verùm quicúmque ſuæ ſaluti conſulet, is plurimâ exercitatione opſonabit famem, non gulæ, aut voluptati quæſitam, ſed naturæ. Dum etiam inter epulas alimenta priora ſumentur, quæ lubricant alvum; poſteriora deinde, quæ eamdem aſtringunt, & nonnunquam temperant. Si quæ præterea condítiones, & eliquamina ſunt ancipitis ut plurimùm ingenij; hæc quoque, ſervatâ ſui temporis lege diversâ, attingantur; ne pravâ libidine æſtuans corpus, pejoris aliquandò ſucci redundantiâ magis excandeſcat.

Eſt igitur in cibis ſumendis ordo ſervandus.

Aſſerebat Lutetiæ LUDOVICUS POIRIER, Richelæus. A. R. S. H. 1676.

PARISIIS,
Apud FRANCISCUM MUGUET, Regis & Illuſtriſſimi Archiepiſcopi Pariſienſis Typographum.